

NOS ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison <i>compotée pommes-poires au pineau des Charentes</i>	15,00 €
Salade de gésiers et magret fumé <i>(supplément toast de foie-gras 3,00 €)</i>	10,00 €
Tartare de saumon gravelax fait maison <i>accompagné de son sorbet du moment</i>	15,00 €
Grande salade de gésier et magret fumé <i>Et son toast de foie-gras maison</i>	19,50 €

NOS BURGERS

Burger de l'étain <i>steak haché façon bouchère black Angus, cheddar, jambon de pays, frites</i>	18,50 €
Burger aux deux saumons <i>Saumon frais, saumon fumé, cheddar, frites</i>	18,50 €
Burger Rossini <i>Steak haché façon bouchère black Angus, cheddar, escalope de foie gras poêlée, sauce foie gras, frites</i>	20,50 €

- Foie gras origine France ou UE selon arrivage
- Gésiers et magret fumé origine France ou UE



Traduisez notre carte en flashant ce QR CODE
Translate our menu by clicking on the QR CODE

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



AUBERGE DE L'ÉTAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

NOS VIANDES

Cœur de rumsteck, <i>écrasé de pommes de terre, sauce foie gras</i> <i>(supplément foie-gras poêlé 3,00 €)</i>	22,00 €
Tartare de bœuf au couteau <i>accompagné de frites et salade, et ses condiments (non préparé)</i>	21,00 €
Cocotte de ris de veau, sauce Madère <i>écrasé de pomme de terre et pleurotes</i> <i>Attention !!! selon arrivage. supplément de 3,00 € dans le menu à 39,50 €</i>	24,00 €

NOS POISSONS

Sole meunière (environ 300 gr) <i>et sa julienne de légumes du moment, attention selon arrivage !!</i> <i>supplément de 3,00 € dans le menu à 39,50 €</i>	25,00 €
Poisson du moment (voir tableau en salle) <i>Beurre blanc safrané et risotto aux épices douces</i>	17,50 €
Duo de Gambas et noix de Saint Jacques <i>Flambées au Cognac et risotto aux algues</i>	22,00 €

MENU A 39,50 €

à composer soi-même :
ENTRÉE PLAT FROMAGE ET DESSERT
au choix sur la carte

Supplément ou modification d'accompagnement	2,00 €
Notre assiette de fromage	6,50 €

AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

MENU 24,50 €

ENTRÉES

melon au Porto à notre façon...
et sa chiffonnade de jambon de pays

Mousse de courgettes
Et son tartare de tomates d'Antan au vinaigre balsamique et tuile de Parmesan
Entrée végétarienne

ou Chiquetaille de morue aux épices douces
gaspacho de betteraves au chèvre frais

PLATS

Pavé de saumon en cuisson basse température
Crèmeux de petits pois et sa pointe de wasabi,
Beurre blanc au piment d'Espelette

ou Pièce du boucher au feu de bois
(origine France ou UE)
frites, salade verte
au choix : sauces roquefort, poivre vert, ou échalotes confites

ou Cassolette de rognons de veau poêlés,
fine purée de pommes de terre, sauce moutarde au moût de raisins rouges

DESSERTS

Crème brûlée ou
au pineau des Charentes

Forêt Noire ou

Coulant caramel beurre salé
(à commander au début du repas, merci)

Supplément assiette de fromage 3,00 €

Dessert à la carte supplément 3,00 €

ENTREE SEULE 12,00 €

PLAT SEUL 16,00 €

AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

9,00€

MENU MINI KIDS

Jusqu'à 8 ans

**Steak haché
ou nuggets de poulet
avec frites
+ 1 boule de glace au choix**

MENU "DEMI-PORTION"

de 8 à 12 ans

13,00€

**Petit pavé de saumon snacké
ou
Burger traditionnel
garniture : frites
+ 1 boule de glace au choix**

AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

NOS DESSERTS

Profiteroles au chocolat , <i>boule de glace vanille et chantilly</i>	7,50 €
Banana Split	8,00 €
Tarte fine aux pommes caramélisées , <i>boule de glace vanille et chantilly</i> <i>à commander au début du repas, merci</i>	6,50 €
Crème brûlée au Pineau des Charentes	6,00 €
Forêt noire	6,00 €
Coulant caramel au beurre salé <i>à commander au début du repas merci</i>	6,00 €
Coulant chocolat	7,50 €
<i>Sorbet poire</i> <i>A commander au début du repas merci</i>	
Café ou Deca gourmand <i>(Thé, ou infusion, café ou déca allongé supplément 0,50 €)</i>	7,00 €

NOS GLACES ET SORBETS

1 boule	3 €	Sorbets :	Crèmes glacées :
2 boules	5 €	<i>Mangue, citron, cassis,</i>	<i>vanille, chocolat, café,</i>
3 boules	7 €	<i>framboise, poire, kalamansi</i>	<i>pistache, rhum raisin,</i>
			<i>caramel beurre salé, fraise,</i>
			<i>menthe chocolat.</i>

NOS COUPES GLACEES

Café ou Chocolat	8,50 €	Dame Blanche	8,50 €
ou Caramel Liégeois		Colonel	9,50 €

AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr

NOS GRILLADES

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Consultez notre tableau

*Toutes nos grillades sont accompagnées de :
frites, salade*

Sauces au choix: poivre vert, roquefort ou échalotes confites

Entrecôte environ 350 g	27,50 €
<i>Frites, salade</i>	
Andouillette 5 A	17,00 €
<i>frites, salade</i>	
Magret de canard entier	25,00 €
<i>Frites, salade</i>	
Côte de Bœuf	7,00 €/100grs
<i>pour 2 personnes</i>	

- Entrecôte Limousine, Charolaise ou Blonde d'aquitaine (selon arrivage et disponibilité) origine FRANCE

- Andouillette 5 A origine France

(Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques)

- Magret de canard origine France ou UE (selon disponibilité)

- Côte de bœuf origine France Limousine, Charolaise ou Blonde d'aquitaine

!!! Cher(e)s client(e)s, face au différentes difficultés d'approvisionnement, certains plats sont susceptibles d'être modifiés ou supprimés momentanément. renseignez-vous auprès de votre serveuse, merci

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON



(sauf glaces)

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

AUBERGE DE L'ETAIN

37 Grand Rue 17430 Lussant // 05 46 82 06 23 // aubergedeletain@orange.fr